

Heiß geliebt!

Der Johanniter Menüservice

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte Gerichte und tiefkühlfrische Alternativen für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 25.07. bis 31.07.22

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Ortsverband Hannover-Leine
Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer
Kabelkamp 8 · 30179 Hannover

Fax: 0511 67896-220
E-Mail: menueservice.hannover@johanniter.de
0800 7240919
(gebührenfrei)

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Hausmannskost	Vital-Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	Schlemmer-Menü klein	Schlemmer-Menü groß	Dessert**
Preis in €	8,85 €*	8,85 €*	8,85 €*	9,50 €*	8,40 €*	10,30 €*	1,45 €*
MONTAG 25.07.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst <small>3,20,S,Sn</small> 5621	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G,61,M,Me,La</small> 5233	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur <small>G,61,M,Me,La,S</small> 5301	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,61,M,Me,La,Sn</small> 4548	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,61,M,Me,La</small> 4762	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small> 4622	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1,5b,M,Me,La</small> 1506
DIENSTAG 26.07.	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>G,61,M,Me,La,Sn</small> 5165	Rahmchampignons mit Spätzle <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 5338	Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <small>G,61,Ei,S</small> 5629	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,61,M,Me,La</small> 4594	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4167	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,1,G,61,5b,M,Me,La,Sd</small> 1510
MITTWOCH 27.07.	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> 5305	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> 5626	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,61,M,Me,La,S</small> 5704	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> 4565	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,61,G2,M,Me,La,Sn</small> 4212	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Rhabarber-Himbeermus 3. 1555
DONNERS-TAG 28.07.	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln <small>G,61,Fi,M,Me,La,S</small> 5454	Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,61,Ei,M,Me,La</small> 5538	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>3,Ei,S,Sn</small> 5056	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> 4539	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G,61,Fi,M,Me,La,Sn</small> 4493	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>M,Me,La</small> 4550	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1,G,61,M,Me,La</small> 1505
FREITAG 29.07.	Käsespätzle „Allgäuer Art“ <small>G,61,Ei,M,Me,La</small> 5389	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree <small>G,61,M,Me,La,S</small> 5709	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <small>G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 5481	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,61,Ei,M,Me,La</small> 4321	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,61,Ei,M,Me,La</small> 4525	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4747	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,61,G3,M,Me,La</small> 1509
SAMSTAG 30.07.	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis <small>M,Me,La,S,Sn</small> 5794	Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle <small>G,61,Ei,S,Sn</small> 5061	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,61,M,Me,La</small> 5532	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4683	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G,61,Ei,Sb</small> 4564	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,61,G3,M,Me,La</small> 1503
SONNTAG 31.07.	Rindergulasch „Ungarischer Art“ dazu Hörnchennudeln <small>G,61,Sn</small> 5236	Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <small>G,61,M,Me,La,S,Sn</small> 5703	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>Sn</small> 5175	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4574	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,61,M,Me,La</small> 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,61,M,Me,La</small> 1507

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz 21 = enthält Alkohol 22 = vegetarisch 23 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 24 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **Enthaltene Allergene:** G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite **Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen** gibt es unter www.apetit.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 € pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,05 € bestellen. Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.



Salatangebot

Sie können täglich einen Salat mitbestellen.

** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,5b,S,Sn,Sd

Salat 1,70 €

Bestellschein KW 30

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Bestellung vom 25.07. bis 31.07.22

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Sa-lat**	Kuchen
MO 25.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 26.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 27.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 28.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 29.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 30.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 31.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER



JOHANNITER